



2020 Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Nota di degustazione:

Viola impenetrabile, centro nero, disco lilla. I frutti di bosco segnano il complesso bouquet, con note di tabacco dominicano e legno esotico. Al secondo naso seguono note di ribes nero, tartufi di cioccolato fondente e legno di sandalo. Il palato è concentrato e cremoso, con un ricco estratto salato, tannini corposi e un corpo densamente muscoloso. Finale esplosivo di piccoli frutti neri, dragoncello e grafite. Mi ricorda l'annata 2016. Un'annata *ossimoro*\", dice Fabien con un sorriso.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Smith Haut Lafitte
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 99-100/100, WeinWisser 19.5/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2029-2050
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0564520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnock 100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 99–100/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:
Maturità: 2029-2050
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.